

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 12. Bromberg, den 12. Juni 1932.

Hacken

Von Dr. Wilsing, Nedlitz in Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule in Bromberg*)

„Fleißig gehackt ist halb gedüngt", sagt der Gärtner, und deshalb sieht man ihn immer und immer wieder mit der Hacke in der Hand auf seinen Beeten.

Nicht nur das Unkraut wird dadurch vertilgt, sondern, die Hauptsache ist, daß der Boden geöffnet wird.

Daß durch fortgesetztes Hacken das Unkraut zerstört wird, ist ohne Weiteres einleuchtend; die einjährigen Pflanzen, welche abgehackt werden, kommen nicht wieder; aber auch die mehrjährigen, wie Sauerampfer, Gänsefingerkraut, Bärenklau und Kälberkropf, vor allem aber die Quecke, werden durch das Hacken schließlich beseitigt; ja, es ist die einzige Möglichkeit, dieser zähen Unkräuter Herr zu werden, indem man sie immer und immer wieder abschneidet.

Die Wurzeln aller dieser ausdauernden Pflanzen dienen zwar — wie bei allen Pflanzen — zum Aufsaugen der rohen Nahrung und des Wassers aus dem Boden. Aber von dieser rohen Nahrung, welche in der Hauptsache aus verschiedenen Salzen besteht, kann die Wurzel für sich selbst nichts gebrauchen. Die rohe Nahrung muß erst in den Blättern durch die Einwirkung der Sonnenstrahlen in pflanzliche Nahrung umgewandelt werden. Und dann zieht aus den Blättern ein Strom fertiger Nahrungsflüssigkeit hinab in die Wurzel, wandelt sich hier abermals um, füllt die Zellen der Wurzel, schafft neue Zellen und veranlaßt so das Längen- und Dickenwachstum der Wurzel und wird zum Teil als sogenannte „Reservestoffe" aufbewahrt.

Schneidet man den oberirdischen Teil einer Pflanze ab, dann hat man ihr die „Küche" genommen, in welcher sie ihre Nahrung bereitet. Vorläufig aber hat sie in ihrer „Speisekammer" noch Reservestoffe liegen und entwickelt daraus sofort wieder Stengel und Blätter. Werden daese aber immer wieder abgeschnitten, so erschöpft sich auch die beste Speisekammer, so daß, wenn die Reservestoffe verzehrt sind, die Wurzeln hungern und eingehen.

Es braucht wohl kaum gesagt zu werden, daß die Unkrautvertilgung durchaus notwendig ist, weil diese auf dem Acker und im Garten überflüssigen Pflanzen nicht nur unseren Kulturpflanzen die Nahrung fortnehmen, sondern auch, weil sie diesen Licht und Luft rauben. Es ist dabei gar nicht einmal notwendig, daß die Unkräuter die Kulturpflanzen überwuchern, es genügt, wenn sie kurz über dem Boden sich üppig entwickeln. Dann nehmen sie den unteren Stengelteilen das Licht fort, die Pflanzen strecken sich dann in diesen untersten Teilen, bleiben dabei infolge Lichtmangels schwach und fallen um. Also eine ähnliche Erscheinung, wie wir sie beim „Lagern" des Getreides auch sehen.

Aber der Gärtner hackt seine Beete auch dann, wenn kein Unkraut vorhanden ist. Dann dient es zur Öffnung des Bodens. In jedem Boden sind feinste kleinste Teilchen vorhanden; im Lehm mehr als im Sande. Beim Regen werden diese mit dem Wasser, das in den Boden hineinsickert, mitgenommen; sie füllen schließlich die feinsten Röhrchen, Poren, aus und verstopfen sie. Die Oberfläche des Bodens bildet dann eine dichtgeschlossene „Kruste", die dem folgenden Regenwasser Widerstand leistet, aber auch die Luft verhindert, in den Untergrund des Bodens zu gelangen.

Und das ist das schlimmste Übel; denn die Luft im Boden ist genau so notwendig wie die Luft oberhalb derselben, ja sogar noch notwendiger; denn sie hat im Boden eine doppelte Aufgabe zu erfüllen, nämlich einmal die chemischen Umsätze anzuregen und dann soll sie, gerade so wie oberhalb auf der Erde, allem, was im Boden lebt, zur Atmung verhelfen.

Wir haben schon oft davon gesprochen, daß der Sauerstoff der Luft das Bestreben hat, sich mit fast allen Elementen zu verbinden und so die Oxyde (Sauerstoff-Oxygenium; Oxyd-Sauerstoff mit einem anderen Stoff verbunden) herstellt. Aus diesen bilden sich dann mit Hilfe von Wasser entweder Laugen oder Säuren, und diese beiden erzeugen dann die Salze. Es ist uns weiterhin bekannt, daß die Salze sich gegenseitig wieder trennen, eines an das andere einen Teil abgibt und so zwei neue Salze schaffen. Diese „Umsetzung" der Stoffe geht im Boden unentwegt vor sich und dabei entstehen dann eben auch solche Salze, welche den Pflanzen zur Nahrung dienen. Ohne Luft ist aber eine solche Fabrikation im Boden nicht möglich; sperrt also der Boden durch eine „Kruste" die Luft ab, dann hört die Umsetzung im Boden fast ganz auf, wird auf jeden Fall stark vermindert. Mithin kann auch keine Düngung, mag es sich um Stallmist oder um Kunstdünger handeln, wirken, wenn der Boden verkrustet ist. Darum ist es also sehr richtig, wenn man immer wieder den Boden durch Hacken öffnet.

Einen wesentlichen Teil an der Verarbeitung des Bodens, an der Herstellung der Nahrung im Boden hat aber auch die Lebewelt im Boden.

Wir denken dabei nicht nur an Maulwürfe, Regenwürmer, Engerlinge, Käfer und Larven aller Art, welche von den Pflanzenwurzeln oder vom Humus oder aber von ande-

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

ren Tieren ihre Nahrung nehmen und ihren Auswurf als Dünger dem Boden zurücklassen. Sie alle durchwühlen den Boden, lockern ihn und schaffen so wieder der Luft reichlichen Zugang bis tief in den Untergrund hinein. Wir denken dabei auch an die kleinsten Tierchen, die hart an der Grenze zwischen Tier- und Pflanzenwelt stehen; an die unserem Auge nur durch Mikroskop wahrnehmbaren sogenannten Rädertierchen. So winzig, daß Hunderte in einem Wassertröpfchen leben, durchscheinend, daß man ihr Inneres ohne weiteres sehen kann, die greulichsten Gestalten mit furchtbaren Freßwerkzeugen. Sie wimmeln im Bodenwasser herum, mit großer Schnelligkeit schwimmen sie einher, fallen sich gegenseitig an, zerreißen eins das andere und verzehren es' — eine wunderbare Lebewelt in einem Wassertröpfchen! Was für einen Zweck mögen sie haben? Ist doch nichts in der Natur ohne Aufgabe; alles muß irgend einem Zweck dienen; wir ahnen nur, daß diese kleine Lebewelt eine ernste Aufgabe hat, an der Entwicklung des Bodens und seiner Tier- und Pflanzenwelt mitzuarbeiten.

Und dann das große Heer der Bakterien, Pilze, von denen wir zum Teil wissen, daß sie mit unseren Pflanzenwurzeln in einer Art Gasthausverhältnis leben (Symbiose), daß sie in der Wurzelhaut wohnen, sich Zimmer bauen (Knöllchen), vom Pflanzensaft leben und mit dem Stickstoff der Luft, den sie heranziehen, ihre Pension bezahlen. Und was für wunderbare Leistungen mögen die anderen vollführen, von denen wir leider noch nichts Genaues wissen!

Aber sie alle wollen atmen, alles, was lebt, auch die Pflanzenwurzel selbst, will den Sauerstoff der Luft einziehen, um ihn zum Aufbau des Körpers zu gebrauchen und um Wärme zu erzeugen — sei sie auch für uns noch so gering!

Darum schafft Luft im Boden! Öffnet die Erde immer wieder durch Hacken. Das gilt nicht nur für den Garten, sondern auch für das Feld! Und hier auch nicht nur für die sogenannten „Hackfrüchte", sondern ebensogut für das Getreide, das wir deshalb so weit drillen, damit wir mit der Pferdehacke durchziehen können, um auch ihm den Vorteil der Bodenluft zu verschaffen!

Pelztierzucht im Juni.

Silberfüchse haben jetzt alle Jungen im Bau. Der Fähe ist ausreichendes und gutes Futter zu verabreichen. Das Futter muß auf alle Fälle von einwandfreier Beschaffenheit sein, weil die Jungtiere ab und zu mitknabbern. Futterreste wegräumen, Nestkasten mehrmals säubern, um Verluste zu vermeiden. Jetzt entwurmt man zweckmäßig zum zweiten Male. Es empfiehlt sich, trotz der Entwurmung, vorher und nachher den Kot zu untersuchen.

Nerze haben ebenfalls gejungt und die Jungtiere kommen Ende des Monats zum Vorschein. Dieser Zeitpunkt wird dann benutzt, die Wurfkiste richtig zu säubern. Die frische Einstreu wird mit Tabakstaub oder Insektenpulver bearbeitet, um gegen Ungeziefer anzukämpfen. Das Futter soll jetzt kräftig und abwechslungsreich sein. Kleinsäugetiere und Fische sind naturgemäße Nahrung. Wer lediglich Muskelfleisch vom Großvieh füttert, muß vitaminhaltiges Obst und Gemüse als Beifutter geben. Frisches Trinkwasser und Badegelegenheit stets bereitstellen.

Waschbären werden entwurmt. Kotproben machen. Die Jungen fressen jetzt aus der Schüssel mit der Mutter. Daher reichlich füttern und Wert auf gutes Futter legen. Nestreinigung ist nötig. Badegelegenheit verschaffen.

Silberdachse nochmals entwurmen. Fütterung der Fähe besonders reichlich, weil die Jungtiere große Anforderungen an die Mutter stellen. Die Gemischtköstler nehmen jetzt sehr gern Fallobst, Tomaten und Grünfutter.

Marder und Iltisse haben Gehecke. Es empfiehlt sich nicht, die Nester zu kontrollieren. Wenn es beim Iltis weniger schlimm ist, kann es beim Marder geradezu gefährlich sein. Die meisten Würfe gehen durch neugieriges Nachschauen verloren. Man füttert die Muttertiere reichlich und gut, die Aufzucht der Jungen besorgen sie dann vorerst allein. Öfteres Beobachten ist von Vorteil.

Nutria bringen meist große Würfe. Die Aufzucht der Jungtiere ist nicht schwie.ig, gehen doch dieselben am ersten Tag mit der Mutter zum Fressen. Grünfutter, Rüben oder Möhren, kleingeschnitten, und Körner bilden den Speisezettel. Salat, Spinat, kurz alles Grünzeug wird gern genommen. Die Metzen können etwa alle vier Wochen gedeckt werden, sofern sie nicht aufgenommen haben. War der Deckakt erfolgreich, dann wird der Bock immer wieder abgebissen.

Karakul-Pelzschafe gehen viel im Weidegang. Etwas Beifutter, besonders den jüngeren Schafen, ist ratsam.

E. Franzreb.

Landwirtschaftliches.

Das Sudangras (sorghum halepense). Bei dem Bestreben, viel wirtschaftseigenes Futter zu gewinnen, befriedigen Lupinenhafer, Serradella, Herbstfuttermenge usw. nicht immer und die Sonnenblume ist nur als Gärfutter anzusprechen. Es hat daher in feuchten Gebieten der Markstammkohl, in trockneren das Sudangras an Verbreitung gewonnen. Anbauversuche von letzterem z. B. in Schlesien gelangen durchaus. Darnach erfolgte die Aussaat von 30 Pfund je 1/4 Hektar im Mai, weil das Tropengras sehr kälteempfindlich ist. Der erste Schnitt wurde in der 2. Hälfte des Juli genommen, als die Durchschnittshöhe 1,50 Meter ausmachte. Die Gesamterträge betrugen in Doppelzentner/Hektar:

	Grünmasse	Trockenmasse	verd. Eiweiß	Stärkewert
1. Schnitt	274	42,4	2,46	17,0
2. Schnitt	100	23,6	1,84	9,6
	374	66,0	4,30	26,6

Im deutschen Klima ist mit einem 3. Schnitt nicht zu rechnen, besonders in höheren Lagen. Garer Boden und reichliche Düngung sind allerdings Voraussetzung für ein gesundes Massenwachstum, das außerdem viel Sonne braucht. Daher eignet sich Sudangras nicht als Nachsaat in lückigem Rotklee, kann aber von Anfang an mit Wicken und Peluschken gemengt werden. Da die Stengel schwer trocknen, liegt seine Hauptbedeutung in der Verwendung als Grün- und als Gärfutter. Als Samenbezugsland kommt hauptsächlich Ungarn in Frage. In einigen Jahren werden wir auch deutsche Herkünfte besitzen. Ertrag und Keimfähigkeit hängen viel von einem trockenen Herbst ab. Das neue Gras liefert mehr Eiweiß als die Sonnenblume, ein Zusatz von Zucker erübrigt sich beim Einsäuern und der Arbeitsaufwand hält sich verhältnismäßig niedrig, — das sind 3 wesentliche Pluspunkte des Sudangrases.

C. L.

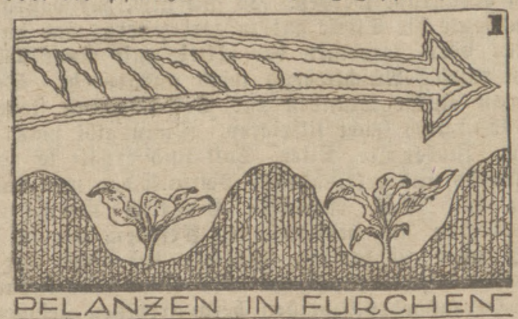
Viehzucht.

Grundsätzliches zur Schweinezucht. Das Edelschwein gehört in erster Linie in gesunde Stallungen ohne Weidegelegenheit, wo Mastfuttermittel (ohne Kartoffeln) reichlich zur Verfügung stehen. Das Edelschwein will weder marschieren, noch Kälte oder Nässe ertragen. Der Trog darf ihm nie ganz leer werden. — Das veredelte Landschwein nutzt Kleeweiden und Kartoffeln gut aus. Fruchtbarkeit und Härte sind zwei seiner Vorzüge. — Das Landschwein schließlich ist zufrieden, wenn es das ganze Jahre über im Klee oder im Walde weiden kann. Es ver-

ursacht die geringsten Haltungskosten. Wer Angst vor Seuchen hat und sich deshalb seinen Bedarf an Mastschweinen selbst ziehen will, halte einen Eber und mehrere Sauen vom Typ des veredelten Landschweins und kreuze deren Nachkommen mit einem weißen oder schwarzen Edelschweineber. Das gibt die besten Gebrauchstiere. Insp. R.

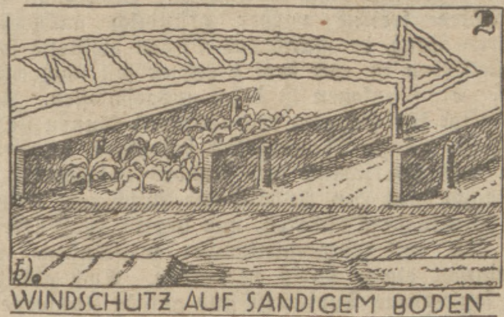
Obst- und Gartenbau.

Gemüsebau in Windlagen. In manchen Gegenden, in Gärten, die sehr frei liegen und solchen in der Nähe des Meeres mit den ständigen Winden, ist es oft außerordentlich schwer, die Gemüsepflanzen hoch zu bringen. Der Wind dörrt die Pflanzen aus. Jung gepflanzt kommen sie



PFLANZEN IN FURCHEN

nicht mit ihrer Bewurzelung zur Ruhe und der Sand, der vom heftigen Winde mitgeführt und unablässig gegen die Pflanzen geschleudert wird, hindert ein schnelles Anwachsen. Es gibt verschiedene Hilfsmittel, um auch unter solchen ungünstigen Verhältnissen einigermaßen Erfolg zu haben. Das einfachste besteht darin, die Pflanzen in Furchen zu setzen oder zu säen. (Abb. 1.) Dieses Verfahren ist aber in Sandböden nicht angebracht, weil die Furchen schnell versanden, und wenn auch manche Gemüsearten, wie Kohl, Gurken, Tomaten diese Anhäufung über den Wurzeln nicht nur vertragen, sondern sogar danken, weil sie in dem angehäuften Erdreich neue Wurzeln bilden, so leiden andere Gemüsearten wieder außerordentlich stark darunter. Dazu



WINDSCHUTZ AUF SANDIGEM BODEN

gehören fast alle, die unmittelbar an Ort und Stelle gesät werden; so vornehmlich die Rübengewächse. Es gibt aber ein anderes, sehr bequemes Mittel der Abhilfe. Gegen die Windseite hin werden in mäßigen Abständen von vielleicht 100 bis 120 Zentimetern Bretter aufrecht gestellt, und an Pflöcken, die in das Erdreich eingetrieben sind, angeschlagen. (Abb. 2.) Je ungünstiger die Windverhältnisse, je sandiger das Erdreich ist, um so dichter sollen die Bretter aneinandergerückt werden. Aber auch für Gärten in verhältnismäßig ruhigen Lagen ist diese Maßregel immer von Vorteil. Die Pflanzen wachsen sichtbar besser, weil bei Sonnenschein auch die Wärmeansammlung größer ist. Freilich muß man bei solchen Verhältnissen doppelt auf das Auftreten von Ungeziefer achten. Besonders ist es der Erdfloh, der an Kohlaussaaten großen Schaden anrichtet. Man muß also vorbeugend gegen ihn das tun, was wirksam ist: bei Sonnenschein häufig mit Wasser überbrausen — denn dies Gesindel ist wasserscheu —, bestäuben mit Tabakpulver oder ähnlichen wirksamen Mitteln. Js.

Unfruchtbarkeit der Obstbäume infolge Trockenheit und Hitze. Schon vor bald 100 Jahren hat der erfahrene Pomologe Oberdieck festgestellt, daß die meisten unfruchtbaren Obstbäume die Folge eines zu trockenen Bodens sind. Er hat recht, wenn er freilich auch noch nicht den Zusammenhang kannte. Sobald während der Blüte Trockenheit und Hitze zusammenwirken, trocknet zunächst der Nektar (Honigsaft) der Blüten ein. Dieser ist das Lockmittel für die Insekten, welche die Übertragung des Blütenstaubes besorgen. Fehlt er, so bleiben die Insekten weg und die Befruchtung unterbleibt. Ebenso versiegt bei Trockenheit und Hitze die Flüssigkeit der Narbe, so daß der Blütenstaub nicht mehr festgehalten und vornehmlich nicht zum Keimen gebracht werden kann. Es wirken also verschiedene Umstände zusammen, alle aber haben ihre Veranlassung in der Hitze in Verbindung mit Trockenheit. Bei Erdbeeren scheint aber schon die Hitze allein zu genügen, denn trotz genügender Wasserversorgung werden Erdbeeren bei reichlicher Blüte unfruchtbar, wenn etwa 28 Grad im Schatten überschritten werden. In der Hauptsache aber handelt es sich darum, die Bäume während der Blüte ausreichend mit Wasser zu versorgen. Man bewässere reichlich, d. h. durchdringend. Freilich ist das in einem großen Garten oft eine sehr mühselige und kostspielige Arbeit. Viel nützt es aber schon, wenn gegen 9 Uhr vormittags und 1/25 Uhr nachmittags die Bäume mit lauem Wasser bespritzt werden. Bis 9 Uhr pflegt die Feuchtigkeit auszureichen, die der Baum trotz Trockenheit des Bodens in der Nacht aufsammeln konnte. Dann aber pflegt die Feuchtigkeit durch die zunehmende Tageswärme verbraucht zu sein, und durch das Bespritzen wird dem Baum genügend Erfrischung zuteil, so daß auch die Narbe sich noch für ein Stündchen feuchtet und Nektar und Blütenduft für einige Zeit erscheinen. Sehr ratsam ist es in dieser Beziehung auch, die Baumscheibe in weitem Umkreis dick mit Torfmull oder halbfaulem Laub zu belegen und diese Decke ständig feucht zu halten. Dieses Verfahren ist besonders bei Zwergobststämmen wärmstens zu empfehlen.

Geflügelzucht.

Arbeiten des Hühnerzüchters im Juni. Im Juni ist schon darauf zu achten, daß vom Weichfutter übriggebliebene Reste nicht säuern, sonst ziehen sich die Hühner und deren Küken Darmkrankheiten zu. Dagegen ist wirklich „saure Milch" ein sehr bekömmliches Getränk; im Übergang des Säuerns befindliche Milch aber ist schädlich. Mit dem Brutgeschäft ist es nun vorbei, abgesehen von der Erzielung von Zwerghuhnnachzucht. Die Brutapparate sind daher bestens zu reinigen und an einen trockenen Platz zu stellen. Den überschüssigen Glucken ist die Brütlust zu vertreiben. Sie werden in eine größere, vorn mit Drahtgeflecht überzogene Kiste gesperrt, die ihren Platz dort auf dem Hofe findet, wo sich die Hühner gern aufhalten. Die brütenwollende Henne hat das Bestreben, zu ihnen zu kommen, und darüber verliert sie ihre Brütlust. Hat sie hier in der Kiste reichlich gutes Futter und frisches Wasser erhalten, so legt sie bald wieder. Überfüllung der Ställe ist zu vermeiden. Die Küken sind nach Geschlechtern zu trennen. Ihnen gegenüber sind die kleineren Küken nicht zu vernachlässigen. Das Tagesfutter der Küken sollte aus zwei Teilen Weichfutter und einem Teil Körner bestehen. Grünes ist in großer Menge heranzuschaffen, falls es die Küken sich nicht selbst abzupfen können. Die Truthennen sind meist fertig mit Brüten; bald nehmen sie das Legegeschäft wieder auf. Kommen ihre Küken in die Zeit hinein, wo die Fleischteile am Kopfe und Halse sich röten bezw. anschwellen, so sind wir darauf bedacht, ihnen recht viel animalisches Futter zu reichen. Zur Entwicklung des Federkleides darf es nicht an Garnelen fehlen, soviel sie fressen wollen. — Die Perlhühner setzen das im vorigen Monat aufgenommene Legegeschäft mit viel Eifer fort. Die Perlhennen sind schlechte, unzuverlässige Brüterinnen. Daher müssen die Züchter jetzt Eier dieser Art sicher brütenden Haushühnern oder Truthennen unterlegen.

Arbeiten des Wassergeflügelzüchters im Juni. Gänse: Jetzt im Juni ist auch meistens die zweite Brut schon so weit, daß die Gössel mit auf den Anger und auf die Hutung hinausmarschieren können, ohne daß ihnen auch die etwas weiteren Wege etwas antun. Die Zuchtgänse, die doch aufgehört haben zu legen bezw. nach der zweiten Brut überhaupt nicht wieder damit anfangen, sind knapp im Futter zu halten, soweit sich dies auf die Körnerration bezieht. Weichfutter, vor

allem auch Grünfutter allerlei Art, reichen für sie aus. Dasselbe ist mit den Junggänsen der Fall, sofern sie im nächsten Jahre Zuchtzwecken dienen bezw. erst im Herbste geschlachtet werden sollen. Bei ihnen ist nichts dagegen zu sagen, wenn sie „gewullt", also der weichen Federn beraubt werden, die vornehmlich an der Unterbrust und an den Schenkeln sitzen. Sollten diese Junggänse aber bereits im nächsten Monat als leckere Bratgänse veräußert bezw. selbst verzehrt werden, so muß man ihnen die Federn belassen. Im übrigen darf es diesen Gänsen auch nicht an Hafer und Mais fehlen. — Die Enten suchen, wenn sie freien Lauf haben, vor allem die Gräben und Teiche auf, in denen viele Wasserlinsen sind. Diese sind ein so vorzügliches Futter, daß solche Enten zu Hause überhaupt keiner Nachfütterung bedürfen. Dies gilt sowohl für die Zucht- als auch für die Jungenten. Sollen die jungen Enten allerdings mit 10 oder 11 Wochen schlachtreif sein, so sind sie jetzt massiger zu füttern.

Indische Kämpfer. Wie eine Bulldogge steht dieser Hahn einer seltenen Rasse da. Neben seiner Farbenpracht war es diese charakteristische Form, die dieses Huhn eine Zeitlang in steigender Gunst bei den Züchtern fand. Aber auch in seinem Wert als Tafelhuhn ist dieses besonders hervortretend. Es liefert einen ausgiebigen Braten. Dem Fleisch ist aber ein leiser Wildgeschmack eigen. Da das Fleisch auch etwas hart und fest ist, so wird das Huhn zu Kreuzungen



für Tafelzwecke, insbesondere mit feinknochigeren und zartfleischigeren Rassen, benutzt. Es ist aber doch kein Huhn für den Wirtschaftsbedarf, da die Eier einmal sehr klein, zum andern aber an Zahl sehr gering sind. Mancher wird annehmen, daß die Rasse recht streitbar sei; das trifft aber nur für die Hennen zu, bei denen man mit der Zusammensetzung fremder Hennen sehr vorsichtig sein muß. Die frohwüchsigen Küken sind leicht aufzuziehen und leicht mästbar. Alles ist breit an der Rasse: der gedrungene Körper, der flache Rücken, die hervorstehenden Schultern, die mit Muskeln bepackte, sehr tiefe Brust. Zu einem solchen Körper paßt nie und nimmer die Länge in den Ausdehnungen von vorn nach hinten: daher ist der Körper sehr gedrungen, er wird nach hinten aus der Brust und den Schultern heraus sehr schnell spitz, die Flügel sehr kurz, der so viel genannte „Legebauch" der Leistungsrassen ist vergeblich zu suchen, er würde ja auch die Idee der Rasse empfindlich stören. Interessant ist die Haltung der Flügel, sie stehen gewissermaßen mit ihrem harten Flügelbug von dem Körper ab und legen sich auf die stark hervortretenden, muskulösen Schenkel. Der Hals ist kurz und gleich stark. Die Behangfedern sind sehr kurz, damit sich der Hals wie ein kurzer Stumpf auf dem Körper aufsetzt. Der Schwanz ist sehr kurz und wird gesenkt getragen. Er bildet den Abschluß ebenso wie der Hals an einem so eigenartig geformten Körper. Das Gefieder ist sehr kurz, knapp, hart, fest anliegend und dabei von einer Tiefe und Sattheit der Farben, wie sie einzig dasteht. Der Hahn ist fast durchweg grünglänzend schwarz mit wenig kupferfasanenbrauner Färbung an den Stellen des Schmuckgefieders. Die Henne ist von größter Schönheit; auf kupferbraunem Grund liegt in jeder Feder die doppelte Säumung. Wer eine solche Rasse hält, muß sie entsprechend pflegen und ernähren, sonst kommen die rassigen Merkmale nicht zur Entwicklung. W. W.

Für Haus und Herd.

Unvergorene Säfte aus Rhabarber. Hierzu dürfen die Rhabarberstiele nicht, wie das bei der Weinherstellung üblich ist, angären, da dadurch Geschmack und Haltbarkeit ungünstig beeinflußt werden. Es gilt also, zur vollkommenen Saftausbeute die Stiele gut zu zerkleinern, was durch Zerstampfen oder Zerreißen der Stiele mit einer Obstmühle erreicht wird. Anschließend wird ausgepreßt. Den Saft läßt man einige Stunden zur Selbstklärung stehen, man kann ihn auch leicht filtrieren. Dann gibt man 120—150 Gramm Zucker je Liter Saft und erhält so ein wohlschmeckendes und erfrischendes Getränk, das nun haltbar zu machen ist. Das einfachste Haltbarmachen ist das Pasteurisieren in verschlossenen Gefäßen, wie in Einkochgläsern oder verkorkten Flaschen, bei denen der Korken durch eine Bindfadenschlinge oder einen Korkenhalter vor einem Herausgedrücktwerden beim Erhitzen gesichert wird. Darauf werden die Flaschen oder Gläser im Wasserbad 20 Minuten bei 75 Grad erhitzt. Ebenso ist natürlich die Anwendung von Pasteurisierapparaten möglich, womit dann der Saft auch in größeren Gefäßen eingelagert werden kann. Schieferdecker.

Konservenbüchsen im Haushalt. Konservenbüchsen lassen sich wundervoll als Behälter der verschiedenartigsten Dinge verwenden. Nicht allein, daß man darin Leim, Farben, Gips, Kleister anrühren kann, auch zum Verwahren von allerlei anderem Kleinkram können sie verwendet werden. Man denke nur an Knöpfe, Bindfaden, Nägel und wie alle die tausend Kleinigkeiten heißen, die im Haushalt gebraucht werden. Gerade die kleinen Einpfundbüchsen sind dazu sehr vorteilhaft zu verwenden. Man muß die Konservenbüchsen freilich vorher gründlich auswaschen und den oberen Rand, der durch das Öffnen meistens scharf und zackig geworden ist, mit dem Hammer fest nach innen umschlagen. Ein Verletzen ist dann ausgeschlossen. Aber auch als Behälter für Schmalz und Kompott können sie verwendet werden. Dazu ist natürlich besonders sauberes Auswaschen und Umklopfen des Randes erforderlich. Dann aber braucht man den Inhalt, wie Apfelmus, Kürbis und andere eingekochte Obstarten, nur hinein zu füllen und die Büchse fest mit Pergamentpapier zuzubinden. Es wird kaum einmal etwas darin verderben. Auch als Behälter für die sogenannte Topfwurst sind gerade Konservenbüchsen trefflich zu gebrauchen. M. Tr.

Sachgemäßes Einsprengen der Bügelsachen. Das gute Aussehen der gebügelten Wäsche und Blusen hängt viel vom richtigen Einsprengen ab. Ist man dabei mit Wasser zu sparsam, so wird der Stoff hart bleiben und sich nicht tadellos glätten lassen. Es ist in solchen Fällen nötig, die trockengebliebenen Stellen mit einem feuchtgemachten Schwämmchen während des Plättens anzufeuchten. Diese Arbeit hält natürlich auf und läßt mitunter das geplättete Stück ungleichmäßig erscheinen. Sprengt man aber seine Wäschestücke zu stark ein, so muß überreichlich Zeit beim Bügeln verwendet werden, da ja die übermäßige Feuchtigkeit durch das Plätteisen herausgezogen werden muß. In solchen Fällen passiert es, daß die zu sehr angefeuchtete Wäsche unsauber gemacht wird. Das ist besonders beim Bügeln mit Kohleneisen der Fall. Um sich das Einsprengen leicht zu gestalten, bediene man sich einer Bierflasche. Man entfernt den Gummiring von dem Verschluß, füllt die Flasche mit Wasser, schließt sie und spritzt nun das mäßig herausspringende Wasser auf die einzeln ausgebreiteten Stücke. Es wird auf diese Weise niemals ein zu reichliches Anfeuchten möglich sein. M. Tr.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.